

Título: “Desarrollo y análisis sensorial de un nuevo producto: colación (Snack Mix) de Vegetales, reducido en sodio.”

Alumno/a: APPELLA, Estefanía Soledad

Director/a: Mg. Silvina Ríos

Fecha de defensa: 05/06/2018

RESUMEN

Snack o colación, es un alimento que se consume fuera del horario de las ingestas principales. Generalmente contiene grandes cantidades de sodio. El objetivo del trabajo fue desarrollar y determinar las características fisicoquímicas y sensoriales, composición nutricional, grado de aceptación e intención de compra de Snack Mix de Vegetales, reducido en sodio. Este producto no está disponible en el mercado de la zona aledaña a la Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires. Se realizó un estudio de mercado para definir características y elección de vegetales frescos, los cuales fueron: batata, remolacha y zanahoria. Los vegetales por separados fueron secados en horno convencional (70 ± 10 °C durante 2, 3 y 2,5 horas respectivamente), seguido de una fritura a 180 °C entre 2 y 3 segundos, con aceite de girasol. Se fraccionó la mezcla con 45% batata, 35% remolacha, 20% zanahoria, se envasó y almacenó. Se determinó humedad (3,26%), proteínas (5,71%), cenizas (6,28mg/%) y sodio (268%) según técnicas de Association of Official Analytical Chemists. Contenidos de fibras, grasas saturadas, trans y totales se calcularon utilizando tablas de la página “MyfitnessPal”. Por diferencia se calculó hidratos de carbono y para valor energético se aplicó factores de conversión. El perfil sensorial se determinó por prueba descriptiva. Los jueces semi entrenados coincidieron en que los vegetales son de color intenso (7,5), medianamente brillosos (6). Presentan un flavor muy intenso (8) y muy característico de batata, remolacha y zanahoria (9,5), el cual persiste por largo tiempo (7,5). Es un producto preferentemente salado (7) y medianamente dulce (6,5). Genera una sensación metálica media (5), su retrogusto es poco intenso (2), es altamente crocante (9), desmenuzabilidad media alta (7), masticabilidad media (5,5) y poca oleosidad en las manos (7). El grado de aceptación se realizó por pruebas hedónicas, presentando una excelente intención de compra (96,67%). Se concluye que el nuevo producto no necesita ser modificado o reformulado. Constituye una alternativa nutritiva, que tendría muy buena inserción en el mercado.